

 SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE	FORMATO PARA LIQUIDACIÓN PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONAS NATURALES (RENTAS DE TRABAJO ARTICULO 103 ESTATUTO TRIBUTARIO) REGIONAL ATLÁNTICO ACTUALIZACION Y MODERNIZACION TECNOLOGICA DE CENTROS DE FORMACION Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1		Código Regional		8	
			Código Centro		101008	
			Fecha Elaboración		Diciembre de 2025	
			Versión		ENERO - 2.25	
			ID de Proceso		69287-572830	
DATOS DEL CONTRATISTA						
Nombres y apellidos:		CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ		Banco a consignar:		DAVIVIENDA
Cédula de Ciudadanía		1.072.263.893		Tipo de cuenta:		AHORROS
Correo electrónico:		cdhernandez@sena.edu.co		Número de Cuenta:		0550488414314432
IP/N° de contacto:				Presta Servicios Excluidos de IVA:		SI
Inducción SST:		SI		Pertenece al régimen simple de tributación:		NO
Régimen del IVA:		NO RESPONSABLE		Es declarante de renta por el año gravable 2024		NO
¿Es pensionado o tiene otra situación sustentada normativamente para no estar obligado a cotizar pensión?						NO
Sus ingresos en el 2024 fueron iguales o superiores a \$65.891.000						NO
Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2025 es igual o superior a \$164.336.700 (debe registrarse como responsable del IVA)						NO
¿Utiliza costos o gastos asociados al ingreso para disminuir su impuesto de renta que declara ante la DIAN anualmente?						NO
Concepto del pago corresponde a:						Ninguno
TARIFA RETENCIÓN ARTICULO 392 E.T.						0,00%
DATOS DEL CONTRATO						
N° del contrato:		7953316/2025		N° Compromiso SIIF		53125
				Número de pagos durante la vigencia del contrato		7
OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción del servicio prestado)		SERVICIOS PERSONALES:PROFESIONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO APOYO TÉCNICO EN EL ÁREA DE AGROINDUSTRIA EN EL MARCO DEL PROYECTO PROGRAMA PARA EL FORTALECIMIENTO TECNOLÓGICO RADICADO 08-9-2025-016292...PZO 31/12/2025				
DATOS PERIODO DEL PAGO						
Del		01/12/2025		Al		31/12/2025
Número de pago		7		Saldo Anterior del Contrato:		\$ 4.200.000
Valor Bruto Pago:		\$ 4.200.000,00		Valor Total del Contrato:		\$ 28.700.000
				Nuevo Saldo del Contrato:		\$ 0
RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO						
Ingresos por honorarios		\$ 4.200.000		Ninguno		0,00%
Ingresos por comisiones		\$ 1.465.943		Retencion en la Fuente del Periodo		\$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes		\$ 0				
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO		\$ 5.665.943		Menos, Retefuente Otros Ingresos		\$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE		\$ 3.159.449		TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO		\$ 0
LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR						
		Diciembre		Noviembre		
N° Planilla PILA, o , N° Radicación pago SS		-----		9496565926		
Ingreso Base de Cotización - IBC		\$ 1.680.000		\$ 1.680.000		Base retención en la fuente a titulo de RENTA 3.159.449,00 TARIFA
Aporte obligatorio a seguridad social salud		\$ 210.000		\$ 210.000		Base retención en la fuente a titulo de ICA 5.665.943,00
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión		\$ 268.800		\$ 268.800		Valor base IVA 0,00
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional		\$ -		\$ 0		IVA (Si es RESPONSABLE) 0,00 19%
ARL		\$ 8.800		\$ 8.800		Menos Retención en la Fuente 0,00 0,00%
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes		\$ -				Menos Retencion IVA 0,00 15%
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes		\$ -				Reteica - 8299 - BARRANQUILLA 65.725,00 1,160%
Aportes ARL de ingresos de otros meses cobrados en el mes		\$ -				
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias		\$ -				
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC		\$ -				
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias		\$ 224.200				Otras Retenciones 0,00 0,000%
Intereses Prestamo de Vivienda		\$ -				Otras Retenciones 0,00 0,000%
Dependientes hasta		\$ 566.594				Otras Retenciones 0,00 0,000%
Salud hasta		\$ 796.784		\$ 175.100		Otras Retenciones 0,00 0,000%
Renta Exenta 25%		\$ 22.949.039		\$ 1.053.000		Otras Retenciones 0,00 0,000%
Renta Exenta 25% liquidada en los meses anteriores al periodo objeto de cobro.		\$ 4.949.000				
Retención en la Fuente Contingente		\$				Descuentos de embargo (Si tiene) 0,00
						VALOR A PAGAR \$4.134.275,00
SON: CUATRO MILLONES CIENTO TREINTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS M/CTE						
ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO						
Ejecución de asistencias técnicas dirigidas a los solicitantes de los prototipos, con el propósito de verificar procesos.						
Ejecución de trabajos de mejoramiento en la infraestructura, procesos operativos y documentación del Sistema de Gestión de la Calidad.						
Desarrollo del prototipo (HARINA DE POPOCHO) de transformación agroindustrial en el marco del proyecto IAP.						
Desarrollo del prototipo (YOGUR ENTERO CON DULCE) de transformación agroindustrial en el marco del proyecto IAP.						
Desarrollo del prototipo (QUESO COSTEÑO PASTEURIZADO) de transformación agroindustrial en el marco del proyecto IAP.						
Desarrollo del prototipo (HARINA DE AHUYAMA) de transformación agroindustrial en el marco del proyecto IAP.						
Ejecución de trabajos de mejoramiento en la infraestructura, procesos operativos y documentación del Sistema de Gestión de la Calidad.						
PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:						
1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí						
				CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ EL CONTRATISTA		
CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO						
En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aquí relacionado, CERTIFICO:				Autorizo el presente pago. El Supervisor,		
1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;						
2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del periodo de cobro;						
3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.						
				STEPHANY VALLE CORDOBA PROFESIONAL G04		
Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:						
EL ORDENADOR DEL PAGO JACQUELINE ROJAS SOLANO DIRECTOR REGIONAL A G08						



Compromiso Presupuestal de Gasto – Comprobante.

Usuario Solicitante:MHedonadoEVELYN DONADO LOPEZ

Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:36-02-00-008-000000SENA REGIONAL ATLANTICO-DIRECCION REGIONAL

Fecha y Hora Sistema:6/06/2025 12:00:00 p. m.

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO													
Con base en el CDP No: 20025 de fecha 2025-05-23. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle													
Número:	53125	Fecha Registro:	2025-06-06	Unidad / Subunidad Ejecutora:		36-02-00-008-000000 SENA REGIONAL ATLANTICO-DIRECCION REGIONAL							
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado				Tipo de Moneda:	COP-Pesos	Tasa de Cambio:	0,00			
Valor Inicial:	28.700.000,00	Valor Total Operaciones:				0,00	Valor Actual:	28.700.000,00	Saldo x Obligar:	28.700.000,00			
TERCERO ORIGINAL													
Identificación: Cédula de Ciudadanía	1072263893	Razón Social:	CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ						Medio de Pago:	Abono en cuenta			
CUENTA BANCARIA													
Número:	0550488414314432	Banco:	BANCO DAVIVIENDA S.A.					Tipo:	Ahorro	Estado:	Registrada		
ORDENADOR DEL GASTO													
Identificación:	39630800	Nombre:	ELIZABETH TUBERQUIA VANEGAS				Cargo:	DIRECTOR REGIONAL - ATLANTICO					
CAJA MENOR				VIÁTICOS				DOCUMENTO SOPORTE					
Identificación:		Fecha de Registro:		Genera Viáticos:	No	Num. Solicitud de Comisión:		Número:	CO1.PCCNTR.7953316-2025	Tipo:	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS	Fecha:	2025-06-06
ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO													
DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.			FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR		
101023 ACTUALIZACION Y MODERNIZACION TECNOLÓGICA DE CENTROS DE FORMACION	C-3605-1300-3-40402A-3605001-02 ADQUIS. DE BYS - DOCUMENTOS DE INVESTIGACIÓN - IMPLANTACIÓN SISTEMA DE INVESTIGACIÓN APLICADA, DESARROLLO TECNOLÓGICO Y COMPETITIVIDAD	Propios	27	CSF									
								28.700.000,00	0,00				
							Total:	28.700.000,00	0,00	28.700.000,00	28.700.000,00		
Objeto:	SERVICIOS PERSONALES:profesionales de carácter temporal como apoyo técnico en el área de agroindustria en el marco del proyecto programa para el fortalecimiento tecnológico RADICADO 08-9-2025-016292...PZO 31/12/2025												

PLAN DE PAGOS							
DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
36-02-00-008-000000	SENA REGIONAL ATLANTICO-DIRECCION REGIONAL	9-1	INVERSION PROPIOS CSF	2025-06-30	3.500.000,00	3.500.000,00	NINGUNO
36-02-00-008-000000	SENA REGIONAL ATLANTICO-DIRECCION REGIONAL	9-1	INVERSION PROPIOS CSF	2025-07-30	4.200.000,00	4.200.000,00	NINGUNO
36-02-00-008-000000	SENA REGIONAL ATLANTICO-DIRECCION REGIONAL	9-1	INVERSION PROPIOS CSF	2025-08-30	4.200.000,00	4.200.000,00	NINGUNO
36-02-00-008-000000	SENA REGIONAL ATLANTICO-DIRECCION REGIONAL	9-1	INVERSION PROPIOS CSF	2025-09-30	4.200.000,00	4.200.000,00	NINGUNO
36-02-00-008-000000	SENA REGIONAL ATLANTICO-DIRECCION REGIONAL	9-1	INVERSION PROPIOS CSF	2025-10-30	4.200.000,00	4.200.000,00	NINGUNO
36-02-00-008-000000	SENA REGIONAL ATLANTICO-DIRECCION REGIONAL	9-1	INVERSION PROPIOS CSF	2025-11-30	4.200.000,00	4.200.000,00	NINGUNO
36-02-00-008-000000	SENA REGIONAL ATLANTICO-DIRECCION REGIONAL	9-1	INVERSION PROPIOS CSF	2025-12-30	4.200.000,00	4.200.000,00	NINGUNO

FIRMA(S) RESPONSABLE(S)

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE																																									
Identificación		dv	Razon Social										Clase Aportante					Sucursal Principal					Direccion					Ciudad-Departamento					Teléfono		Exonerado SENA e ICBF						
CC 1072263893			HERNANDEZ ALVAREZ CARLOS DANIEL										INDEPENDIENTE					PRINCIPAL					cra 16B # 45G - 09					BARRANQUILLA-ATLANTICO					2323232		No						
LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES																																									
EMPLEADO			NOVEDADES																	PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación	Nombre	ing	ret	de	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sn	ige	lma	vac	avp	vct	lrl	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: PRINCIPAL (1 Afiliados)																							\$1,680,000	\$268,800			\$1,680,000	\$210,000			\$0	\$0			\$1,680,000	\$8,800		\$0	\$0	\$487,600	
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)																							\$1,680,000	\$268,800			\$1,680,000	\$210,000			\$0	\$0			\$1,680,000	\$8,800		\$0	\$0	\$487,600	
Ciudad: BARRANQUILLA Depto: ATLANTICO (1 Afiliados)																							\$1,680,000	\$268,800			\$1,680,000	\$210,000			\$0	\$0			\$1,680,000	\$8,800		\$0	\$0	\$487,600	
1	CC	1072263893	HERNANDEZ CARLOS			X														230301	30	\$1,680,000	\$268,800	EP5002	30	\$1,680,000	\$210,000		0	\$0	\$0	14-23	30	\$1,680,000	0.522%	\$8,800	0	\$0	\$0	No	\$487,600
Total Afiliados(1)																							\$1,680,000	\$268,800			\$1,680,000	\$210,000			\$0	\$0			\$1,680,000	\$8,800		\$0	\$0	\$487,600	

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Límite	Pago	Banco	Días Mora	Valor
2025-11	2025-11	2016258940	9496565926	I	2025/12/22	2025/12/17	BANCO DAVIVIENDA	0	\$487,600
RESUMEN DE PAGO									
RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR	
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$268,800	\$0	\$0	\$268,800	
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	\$268,800	\$0	\$0	\$268,800	
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$8,800	\$0	\$0	\$8,800	
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	\$8,800	\$0	\$0	\$8,800	
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	\$210,000	\$0	\$0	\$210,000	
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	1	\$210,000	\$0	\$0	\$210,000	
TOTAL				1	\$487,600	\$0	\$0	\$487,600	

**FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO – CONTRATISTA****CIUDAD Y FECHA:** Barranquilla, 15 de diciembre de 2025**PRESENTADO A:** JACQUELINE ROJAS SOLANO- Directora Regional Atlántico

ORDEN DE VIAJE No: 87725	FECHA DE INICIO:	FECHA DE FINALIZACION:
	02, 03, 04, 05, 10, 11, 12, 15 de diciembre de 2025	02, 03, 04, 05, 10, 11, 12, 15 de diciembre de 2025
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION	OTRA: (ciudad)
	Regional Atlántico/Despacho Regional	Usiacurí, Luruaco, Repelón, Puerto Colombia, Santa lucia, Ponedera, Sabanalarga.

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Desarrollo de prototipos de alimentos en la planta de Fruver y lácteos de CVA**ACTIVIDADES DESARROLLADAS:****Usiacurí.**

1. Realizar reunión de trabajo con la unidad productiva del municipio de Usiacurí, con el objetivo de definir y concertar el plan de acción para el desarrollo de productos tipo picantes elaborados a partir de pulpa de frutas, estableciendo lineamientos técnicos, cronograma de actividades y responsabilidades.
2. Efectuar visita técnica al sitio de implementación del proyecto, con el fin de verificar el estado de avance de las actividades programadas, evaluar las condiciones operativas y brindar acompañamiento y asesoría técnica a la comunidad involucrada.
3. Analizar y consolidar la información recopilada durante la visita técnica, para evaluar resultados, identificar necesidades de ajuste y definir o actualizar el plan de acción correspondiente, de acuerdo con los hallazgos y requerimientos del proyecto.

Luruaco.

1. Realizar reunión de trabajo con los miembros de la asociación del municipio de Luruaco, con el objetivo de definir y estructurar el plan de acción para el desarrollo del producto arepa de huevo empacada al vacío, estableciendo lineamientos técnicos, etapas del proceso, cronograma de actividades y responsables.
2. Efectuar visita técnica al sitio de implementación del proyecto, con el fin de verificar el nivel de avance de las actividades programadas, evaluar las condiciones de infraestructura, proceso y manipulación de alimentos, y brindar acompañamiento y asistencia técnica especializada a la asociación.
3. Definir y documentar las operaciones unitarias del proceso, específicamente las etapas de maduración y almacenamiento, estableciendo parámetros de control tales como tiempo, temperatura, condiciones de empaque y vida útil, con el propósito de garantizar la calidad, inocuidad y estabilidad del producto final.

Repelón.

1. Realizar reunión de trabajo con los miembros de la Asociación de Productores de Cacao y Agropecuarios de Repelón – APCAR, con el propósito de definir lineamientos técnicos y metodológicos para el desarrollo del prototipo, estableciendo objetivos, alcance, cronograma de actividades y responsabilidades.
2. Recopilar y sistematizar información técnica y productiva sobre el estado actual de la unidad productiva, incluyendo condiciones operativas, capacidad instalada, prácticas agrícolas y de transformación, así como su impacto económico y social en la comunidad beneficiaria.



3. Analizar y evaluar la información recopilada, con el fin de identificar oportunidades de mejora, necesidades de ajuste y riesgos potenciales, y a partir de ello, ajustar las estrategias de intervención y el plan de acción, garantizando la viabilidad técnica, productiva y social del proyecto.

Puerto Colombia.

1. Realizar reunión de trabajo con la Asociación Mar de Mujeres del municipio de Puerto Colombia, con el fin de socializar los objetivos del proyecto, definir el plan de acción y establecer los lineamientos técnicos y organizativos para el desarrollo de los productos.
2. Llevar a cabo la estandarización del proceso y la formulación del antipasto, definiendo materias primas, proporciones, parámetros de elaboración y controles de proceso, así como la validación del modelo productivo junto con la asociación.
3. Implementar las actividades de empaque del producto, garantizando condiciones adecuadas de higiene e inocuidad, así como la ejecución de procedimientos de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios, y la realización de pruebas sensoriales para evaluar atributos de calidad como sabor, aroma, textura y aceptabilidad del producto final.

Santa lucia.

1. Realizar reunión de trabajo con la Asociación ASOMUPAS, con el objetivo de socializar los avances del proyecto, validar los resultados obtenidos y definir lineamientos finales relacionados con el proceso productivo y la comercialización de los productos desarrollados.
2. Efectuar la entrega formal del producto terminado, correspondiente a harina de popocho, harina de ahuyama y semillas de ahuyama deshidratadas, verificando el cumplimiento de las especificaciones técnicas, condiciones de empaque, rotulado y calidad, así como la documentación de la entrega a la asociación beneficiaria.

Ponedera.

1. Realizar reunión de trabajo con los miembros de la Asociación *Sabores de Ponedera*, con el propósito de definir y concertar el plan de acción para el desarrollo y fortalecimiento de sus productos, estableciendo objetivos, actividades, cronograma y responsables, de acuerdo con las necesidades identificadas.
2. Efectuar visita técnica al sitio de implementación del proyecto, con el fin de verificar el grado de avance de las actividades programadas, evaluar las condiciones de infraestructura, procesos productivos y prácticas de manipulación, y brindar acompañamiento y asistencia técnica especializada a la asociación.
3. Analizar y sistematizar la información recopilada durante la visita, con el objetivo de identificar oportunidades de mejora, realizar los ajustes necesarios a las estrategias planteadas y actualizar el plan de acción, garantizando la viabilidad técnica, productiva y organizativa del proyecto.

Sabanalarga.

1. Ejecutar las actividades de limpieza y desinfección en las plantas de CVA, incluyendo el alistamiento de áreas, equipos y utensilios, con el fin de garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura previo al inicio de las operaciones productivas.
2. Desarrollar la elaboración de prototipos de productos, correspondientes a harina de yuca y harina de guandul, definiendo formulaciones, parámetros de proceso y controles de calidad, con el objetivo de evaluar su viabilidad técnica, estabilidad y aceptación para su posible escalamiento productivo.

RESULTADOS:

**Usiacurí.**

1. Se llevó a cabo un diagnóstico integral de la unidad productiva ubicada en el municipio de Usiacurí, con el fin de evaluar sus capacidades productivas, condiciones operativas, nivel de organización y cumplimiento de requisitos técnicos, así como identificar necesidades, brechas y oportunidades de fortalecimiento para la mejora de sus procesos.
2. Se realizó la caracterización de la actividad principal de la unidad productiva, la cual está orientada a la transformación de materias primas, describiendo los procesos involucrados, recursos utilizados y su contribución a la generación de valor agregado en los productos, con miras a fortalecer su competitividad y sostenibilidad.

Luruaco.

1. Se realizó un diagnóstico integral de la Asociación de Arepa de Huevo del municipio de Luruaco, con el propósito de evaluar sus capacidades productivas, condiciones operativas, nivel organizacional y necesidades técnicas, así como identificar oportunidades de fortalecimiento orientadas a la mejora de sus procesos.
2. Se caracterizó la actividad principal de la asociación, la cual está enfocada en la transformación de materias primas para la obtención de valor agregado en su producto, describiendo los procesos involucrados, recursos disponibles y potencial de desarrollo productivo.
3. Se estableció un cronograma de actividades para la elaboración del prototipo, utilizando la materia prima suministrada por la asociación, garantizando una adecuada planificación de recursos, tiempos y etapas del proceso, con el fin de asegurar el cumplimiento de los objetivos planteados.

Repelón

1. Se llevó a cabo un diagnóstico integral de la Asociación APCAR, ubicada en el municipio de Repelón, con el fin de evaluar sus capacidades productivas, condiciones operativas, nivel organizacional y cumplimiento de requisitos técnicos, así como identificar necesidades, brechas y oportunidades de fortalecimiento orientadas a la mejora de sus procesos.
2. Se realizó la caracterización de la actividad principal de la asociación, la cual está orientada a la transformación de materias primas, describiendo los procesos productivos involucrados, los recursos disponibles y su contribución a la generación de valor agregado en los productos, con miras a fortalecer la competitividad y sostenibilidad de la asociación.

Sabanalarga

1. Se realizó una reunión inicial con el equipo operativo, durante la cual se definió la línea de proceso a implementar y se identificaron las variables críticas de control, tales como tiempos, temperaturas, condiciones de operación y parámetros de calidad, necesarios para asegurar la eficiencia y reproducibilidad del proceso.
2. Se ejecutaron actividades de alistamiento, limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, destinados a la elaboración de harina de yuca y harina de guandul, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura antes del inicio de la producción.
3. Se avanzó en la estandarización de las variables de control del proceso, así como en la realización de pruebas operativas y ajustes técnicos de los equipos, con el fin de optimizar el desempeño, mejorar la eficiencia de la línea de proceso y asegurar la calidad e inocuidad del producto.
4. Se obtuvo el producto final correspondiente a harina de yuca y harina de guandul, cumpliendo con las especificaciones técnicas y los parámetros de calidad establecidos durante el proceso de estandarización.

**Puerto Colombia.**

1. Se logró realizar la estandarización del producto tipo antipasto en conjunto con la Asociación Mar de Mujeres del municipio de Puerto Colombia, definiendo formulación, materias primas, operaciones unitarias, parámetros de proceso y criterios de control de calidad, con el fin de garantizar la uniformidad, estabilidad e inocuidad del producto.
2. Se llevó a cabo una prueba de aceptación del producto, orientada a la evaluación de sus características organolépticas, tales como sabor, aroma, textura y apariencia, con el propósito de validar su calidad sensorial y nivel de aceptabilidad para su posible comercialización.

Santa lucia.

1. Se realizó la entrega formal de los productos elaborados en la planta de Fruver por parte del CVA, correspondientes a harina de popocho y harina de ahuyama, verificando el cumplimiento de las especificaciones técnicas, condiciones de calidad, empaque y rotulado, así como dejando registro documental de la entrega a los beneficiarios.

Ponedera

1. Como resultado de la reunión de trabajo con los miembros de la Asociación Sabores de Ponedera, se logró la definición y concertación de un plan de acción orientado al desarrollo y fortalecimiento de sus productos, estableciendo de manera clara los objetivos específicos, las actividades a ejecutar, el cronograma de trabajo y la asignación de responsables, en concordancia con las necesidades y capacidades identificadas en la asociación.
2. A partir de la visita técnica al sitio de implementación del proyecto, se verificó el grado de avance de las actividades programadas, se evaluaron las condiciones de infraestructura, los procesos productivos y las prácticas de manipulación de alimentos, y se brindó acompañamiento y asistencia técnica especializada, permitiendo identificar fortalezas y aspectos susceptibles de mejora en la operación de la asociación.
3. Como resultado del análisis y sistematización de la información recopilada, se identificaron oportunidades de mejora y necesidades de ajuste, lo que permitió actualizar las estrategias planteadas y realizar los ajustes correspondientes al plan de acción, garantizando la viabilidad técnica, productiva y organizativa del proyecto y orientando su adecuada implementación.



EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe









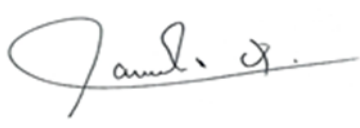






COMPROMISOS		
Actividad	Responsable	Fecha
- Entrega del informe técnico sobre la elaboración de harina de yuca incluyendo el flujograma con control de variables, parámetros aplicados, características organolépticas, resultados obtenidos, conclusiones y recomendaciones derivadas del proceso. - Entrega del informe técnico sobre la elaboración de harina de popocho, incluyendo el flujograma con control de variables, parámetros aplicados, características organolépticas, resultados obtenidos, conclusiones y recomendaciones derivadas del proceso. - Entrega del informe técnico sobre la elaboración de Harina de guandul, con el flujograma correspondiente y el control de variables, parámetros aplicados, características organolépticas, resultados obtenidos, conclusiones y recomendaciones propuesta.	CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ	DICIEMBRE
CONCLUSIONES: - Las actividades desarrolladas en los municipios de Sabanalarga, Puerto Colombia, Salgar, Campeche, Usiacurí, Repelón y Luruaco permitieron avanzar en el fortalecimiento de asociaciones comunitarias, mediante diagnósticos productivos, retroalimentación sobre prototipos y acompañamiento técnico en procesos de transformación agroalimentaria. - Se logró la estandarización de variables críticas y el ajuste de líneas de proceso en las plantas de Fruver y Lácteos, garantizando condiciones de inocuidad, control de calidad y cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). - La implementación y validación de prototipos de alimentos (Harina de popocho y harina de yuca) permitió consolidar procesos replicables y técnicamente viables, generando productos innovadores con valor agregado. - El acompañamiento técnico y la verificación en campo fortalecieron la trazabilidad de la materia prima, desde la producción en finca hasta la transformación en planta, asegurando calidad e inocuidad en los productos obtenidos. - El trabajo articulado con las asociaciones comunitarias y unidades productivas aportó insumos clave para la formulación de planes de acción, la definición de cronogramas y la identificación de oportunidades de mejora, contribuyendo al cumplimiento de los objetivos de los proyectos IAP.		



DATOS DEL CONTRATISTA			
NOMBRE Y APELLIDO			FIRMA
CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ			
VISTO BUENO SUPERVISOR			
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA	
Profesional G09 Centro de comercio y servicios	STEPHANY VALLE CORDOBA		

NIT	Medio de Pago	Nro. Transacción	No. Autorización/CUS	Fecha y Hora
899999034	BANCO DAVIVIENDA	152296747	2011629743	15/12/2025

Razón Social: **SENA**

Usuario Pagador: **1072263893**

Descripción del Pago: **Reintegro Viáticos**

Dirección IP: **190.165.36.154**

Su transacción fue **APROBADA** por la
Entidad Financiera

Total Pagado **\$ 266,535.00**

Descripción	Cantidad	Valor Pagado	Valor Servicio
Reintegro Viáticos	1	\$ 266,535.00	COP\$ 266,535.00

NIT	Medio de Pago	Nro. Transacción	No. Autorización/CUS	Fecha y Hora
899999034	BANCO DAVIVIENDA	152296747	2011629743	15/12/2025

Número de Identificación

1072263893

Primer Apellido (si es Persona natural)

HERNANDEZ

Dígito de Verificación (Si es persona

Departamento

ATLANTICO

Dirección de Domicilio

CRA 16B # 45G - 09

Localización

Nacional

Correo electrónico

cdhernandez@sena.edu.co

Regional

Atlantico

Número Orden de Viaje

87725

Valor del Pago

266535.00

Primer Nombre ó Razón Social

CARLOS

Tipo de documento

03

Naturaleza Juridica

03

Ciudad Capital

BARRANQUILLA (ATLANTICO)

Ciudad de Domicilio

BARRANQUILLA

Teléfono de Contacto

+57,312 6848995

Código SIIF

3-1-01-2-13-1-05

Regional Centros SIIF

36-02-00-008-000000

Año Periodo a Pagar

2025

Valor Total

266535.00



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO – CONTRATISTA		
CIUDAD Y FECHA: Barranquilla, 15 de diciembre de 2025		
PRESENTADO A: JACQUELINE ROJAS SOLANO		
ORDEN DE VIAJE No: 90825	FECHA DE INICIO:	FECHA DE FINALIZACION:
	06, 09, 13 de diciembre de 2025	06, 09, 13 de diciembre de 2025
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION	OTRA: (ciudad)
	Regional Atlántico/Despacho Regional	Sabanalarga, Sabanalarga.
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Desarrollo de prototipos de alimentos en la planta de Fruver y lácteos de CVA		
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:		
Sabanalarga. 1. Ejecutar las actividades de limpieza y desinfección en las plantas de CVA, incluyendo el alistamiento de áreas, equipos y utensilios, con el fin de garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura previo al inicio de las operaciones productivas. 2. Desarrollar la elaboración de prototipos de productos, correspondientes a harina de ahuyama de la asociación ASOMUPAS, definiendo formulaciones, parámetros de proceso y controles de calidad, con el objetivo de evaluar su viabilidad técnica, estabilidad y aceptación para su posible escalamiento productivo. Sabanalarga. 1. Ejecutar las actividades de limpieza y desinfección en las plantas de CVA, incluyendo el alistamiento de áreas, equipos y utensilios, con el fin de garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura previo al inicio de las operaciones productivas. 2. Desarrollar la elaboración de prototipos de productos, correspondientes a harina de popocho de la asociación ASOMUPAS, definiendo formulaciones, parámetros de proceso y controles de calidad, con el objetivo de evaluar su viabilidad técnica, estabilidad y aceptación para su posible escalamiento productivo.		
RESULTADOS:		



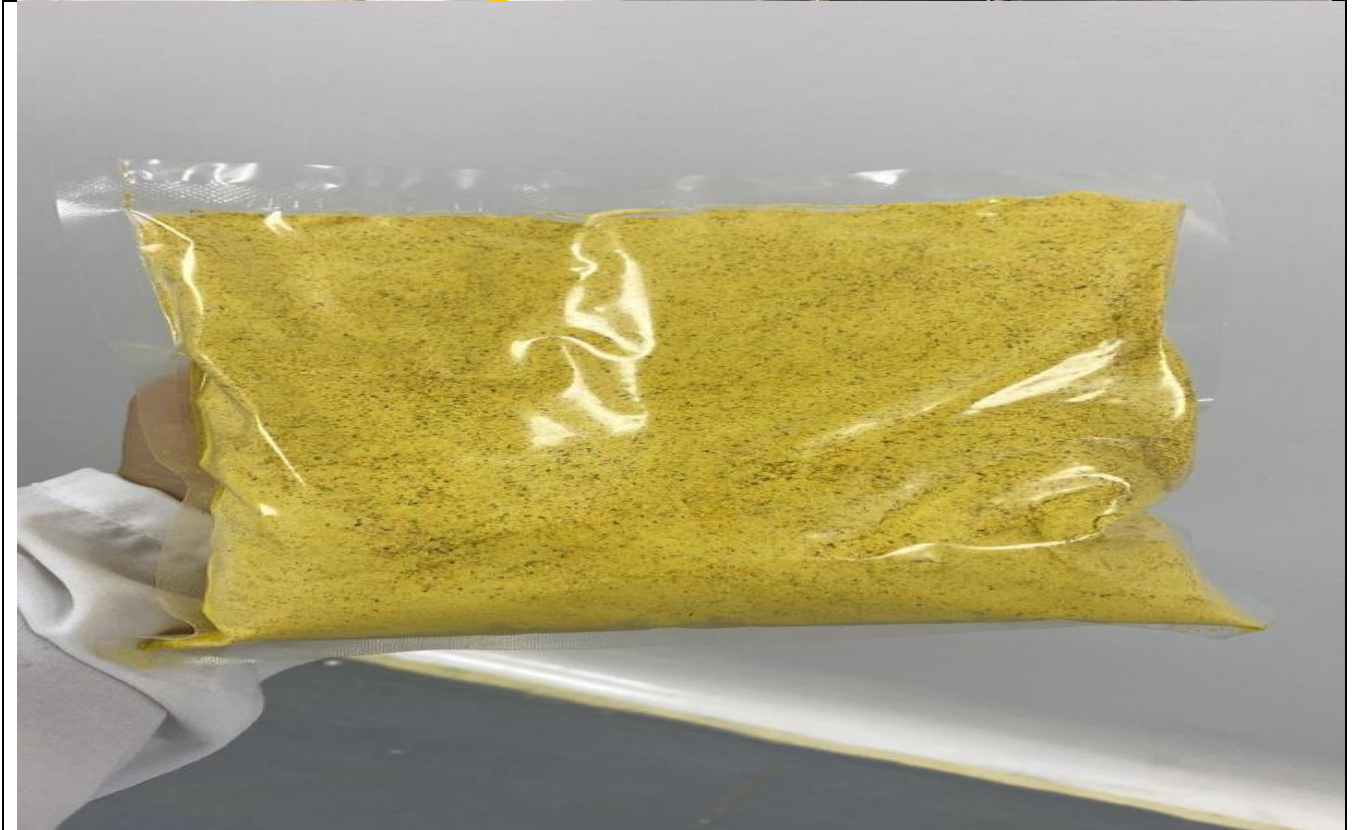
Sabanalarga

1. Se realizó una reunión inicial con el equipo operativo, durante la cual se definió la línea de proceso a implementar y se identificaron las variables críticas de control, tales como tiempos, temperaturas, condiciones de operación y parámetros de calidad, necesarios para asegurar la eficiencia y reproducibilidad del proceso.
2. Se ejecutaron actividades de alistamiento, limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, destinados a la elaboración de harina de yuca y harina de guandul, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura antes del inicio de la producción.
3. Se avanzó en la estandarización de las variables de control del proceso, así como en la realización de pruebas operativas y ajustes técnicos de los equipos, con el fin de optimizar el desempeño, mejorar la eficiencia de la línea de proceso y asegurar la calidad e inocuidad del producto.
4. Se obtuvo el producto final correspondiente a harina de popocho y harina ahuyama, cumpliendo con las especificaciones técnicas y los parámetros de calidad establecidos durante el proceso de estandarización.



EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe









COMPROMISOS		
Actividad	Responsable	Fecha
- Entrega del informe técnico sobre la elaboración de harina de popocho y harina de ahuyama incluyendo el flujograma con control de variables, parámetros aplicados, características organolépticas, resultados obtenidos, conclusiones y recomendaciones derivadas del proceso. - Entrega de producto empacados a la asociación.	CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ	DICIEMBRE
CONCLUSIONES: - Se logró la estandarización de variables críticas y el ajuste de líneas de proceso en las plantas de Fruver y Lácteos, garantizando condiciones de inocuidad, control de calidad y cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). - La implementación y validación de prototipos de alimentos (Harina de popocho y harina de ahuyama) permitió consolidar procesos replicables y técnicamente viables, generando productos innovadores con valor agregado.		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA



CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ			
VISTO BUENO SUPERVISOR			
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA	
Profesional G09 Comercio y servicios	STEPHANY VALLE CORDOBA		

NIT	Medio de Pago	Nro. Transacción	No. Autorización/CUS	Fecha y Hora
899999034	BANCO DAVIVIENDA	152340820	2013372658	16/12/2025

Razón Social: **SENA**

Usuario Pagador: **1072263893**

Descripción del Pago: **Reintegro Viáticos**

Dirección IP: **190.165.36.154**

Su transacción fue APROBADA por la Entidad Financiera

Total Pagado **\$ 932,872.00**

Descripción	Cantidad	Valor Pagado	Valor Servicio
Reintegro Viáticos	1	\$ 932,872.00	COP\$ 932,872.00

NIT	Medio de Pago	Nro. Transacción	No. Autorización/CUS	Fecha y Hora
899999034	BANCO DAVIVIENDA	152340820	2013372658	16/12/2025

Número de Identificación

1072263893

Primer Apellido (si es Persona natural)

HERNANDEZ

Dígito de Verificación (Si es persona

Departamento

ATLANTICO

Dirección de Domicilio

CRA 16B # 45G - 09

Localización

Nacional

Correo electrónico

cdhernandez@sena.edu.co

Regional

Atlantico

Número Orden de Viaje

90825

Valor del Pago

932872.00

Primer Nombre ó Razón Social

CARLOS

Tipo de documento

03

Naturaleza Juridica

03

Ciudad Capital

BARRANQUILLA (ATLANTICO

Ciudad de Domicilio

BARRANQUILLA

Teléfono de Contacto

+57,312 6848995

Código SIIF

3-1-01-2-13-1-05

Regional Centros SIIF

36-02-00-008-000000

Año Periodo a Pagar

2025

Valor Total

932872.00



Versión: 05

Código:
GTH- F- 074

Proceso Gestión de Talento Humano

Formato Entrega de Bienes e Información de Ejecución Contractual por el Contratista

NOMBRES Y APELLIDOS DEL CONTRATISTA: CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ

IDENTIFICACIÓN

CIUDAD BARRANQUILLA FECHA 9/12/2025 REGIONAL ATLANTICO 1.072.263.893

DIRECCIÓN U OFICINA DONDE SE EJECUTÓ EL CONTRATO:

CENTRO DE VALOR AGREGADO AGROEMPRESARIAL SABANALARGA - CVA.

NÚMERO Y FECHA DE CONTRATO:

CO1.PCCNTR.7953316 del 06/06/2025.

CAUSAL DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO

LIQUIDACIÓN POR MUTUO ACUERDO

X

CESIÓN

LIQUIDACIÓN ANTICIPADA POR MUTUO
ACUERDOTERMINACIÓN
UNILATERAL

DEPENDENCIA SENA

Marcar
con x

RESPONSABLES

NOMBRES Y APELLIDOS

CARLOS MONTIEL

FIRMA

OFICINA
DE SISTEMAS

GESTIÓN DE TIC

ADMINISTRACIÓN DE DOCUMENTOS

ENTREGA CARNÉ (A Supervisor del
Contrato en las Regionales y Centros
de Formación)
SECRETARÍA GENERAL

STEPHANY VALLE CORDOBA

Stephany Valle C.

ALMACÉN E INVENTARIOS

Generar reporte de <https://miinventario.sena.edu.co/Inicio.aspx> y anexar al formato, garantizando que no tiene elementos a su cargo.SERVICIOS GENERALES,
ADQUISICIONES (Administración de
edificio; Contratación)

ALEXANDRA MILENA PALACIO FUENTES

CONTABILIDAD

DAVID MARTINEZ MERCADO

TESORERIA

MARTHA BERMUDEZ

COORDINACIÓN DE: ÁREA/GRUPO/
ACADEMICA

BIBLIOTECA

ADOLFO ESTRADA

Maria Restrepo

OTRO

OTRO

SUPERVISOR DE CONTRATO

STEPHANY VALLE CORDOBA

Stephany Valle C.

ELEMENTOS FALTANTES U OBLIGACIONES PENDIENTES (Relacionar con su respectivo valor)

OTROS:

Firma del Contratista

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA RELACION DE BIENES A CARGO DEL CUENTADANTE	Versión: 1.01
		Fecha: 15.10.2020

De acuerdo con los registros del Sistema para la Administración y Control de Bienes SACB, el Sr(a) CARLOS DANIEL HERNANDEZ ÁLVAREZ identificado(a) con CC. 1072263893 NO registra bienes a cargo.

Fecha de emisión del reporte: 9 de Diciembre de 2025 a las 17:28:28

El cuentadante responde administrativa y fiscalmente por los bienes aquí relacionados y rendirá cuentas de su utilización. Todo ello según lo dispuesto sobre este particular en la Constitución Política Nacional Art. 124 y en especial lo establecido en los numerales 21 y 22 del Art. 34 de la Ley 734 de 2002; Resolución 1378 de 2018 y en las obligaciones generales de los Contratos de Prestación de Servicios.